

Entrecot de ternera en salsa casera de chalota

con patatas al romero, zanahoria y brocolini asado

Cocinando: 20 min • Listo en: 30 min

16



Entrecot de ternera



Brocolini



Zanahoria



Patata



Romero



Cebolla



Mostaza



Chalota



Queso crema



Vinagre balsámico



Caldo de ternera

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo, agua.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, sartén grande, varillas.

Ingredientes

| | 2P | 4P |
|------------------------|------------|------------|
| Entrecot de ternera* | 340 gramos | 680 gramos |
| Brocolini | 100 gramos | 200 gramos |
| Zanahoria | 1 unidad | 2 unidades |
| Patata | 400 gramos | 800 gramos |
| Romero* | ½ unidad | 1 unidad |
| Cebolla | ½ unidad | 1 unidad |
| Mostaza 9) | 1 sobre | 2 sobres |
| Chalota | 1 unidad | 2 unidades |
| Queso crema* 7) | 1 paquete | 2 paquetes |
| Vinagre balsámico* 14) | 1 sobre | 2 sobres |
| Caldo de ternera | 1 sobre | 2 sobres |
| Ajo | 1 unidad | 2 unidades |
| Agua | 75 ml | 150 ml |
| Agua para la salsa | 100 ml | 200 ml |

*Conservar en la nevera

Información nutricional

| | Por ración | Por 100 g |
|--|--------------|-------------|
| en base a los ingredientes sin cocinar | 633 g | 100 g |
| Valor energético (kJ/kcal) | 3096/ 740 | 489/ 117 |
| Grasas (g) | 17,7 | 2,8 |
| de las cuales saturadas (g) | 8,0 | 1,3 |
| Carbohidratos (g) | 58,0 | 9,2 |
| de los cuales azúcares (g) | 13,3 | 2,1 |
| Proteínas (g) | 46,0 | 7,3 |
| Sal (g) | 2,1 | 0,3 |

Alérgenos

7) Leche 9) Mostaza 14) Sulfitos.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.

♻️ ¡Recíclame!



Hornea las patatas al romero

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Deshoja y pica la mitad del **romero** (doble para 4p). Corta las **patatas** en gajos de 1-2 cm de grosor. Colócalos en una bandeja de horno con papel de horno y agrega el **romero**, un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**. Mezcla para que queden aderezadas. Hornea 20-25 min o hasta que estén doradas. Dale la vuelta a mitad cocción.



Cocina la carne

En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Una vez caliente, añade los **filetes de ternera**, **salpimienta** y cocina 1 min por lado o hasta que esté cocinada. Retira y reserva.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Prepara las verduras

Saca los **filetes de ternera** de la nevera para que se atemperen. Pela y corta la **zanahoria** por la mitad a lo largo. Luego, corta en bastones de 0,5-1 cm de grosor. Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en tiras de 2 cm. Pela y pica finamente el **ajo** (ver cantidad en ingredientes).



Prepara la salsa

Pela y pica la **chalota**. En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Una vez caliente, agrega la **chalota** y el **vinagre balsámico** y cocina 2-3 min. Luego, agrega la **mostaza**, el **queso crema**, el **caldo de ternera** y el **agua para la salsa** (ver cantidad en ingredientes), mezcla con varillas. Lleva a ebullición y cocina 3-4 min, hasta que se reduzca ligeramente. Luego, añade la **carne** y cocina 1 min más.



Cocina las verduras

En una sartén, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se dore. Agrega el **brocolini**, la **cebolla**, la **zanahoria** y el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y cocina 6-7 min, removiendo regularmente, hasta que las **verduras** se ablanden. **Salpimienta**, retira de la sartén y reserva.



Emplata y disfruta

Corta los **filetes** en tiras finas a lo ancho y sírvelos en platos. Cubre la **carne** con la **salsa** reservada. Agrega a los platos las **verduras** salteadas y las **patatas** asadas al **romero**.

¡Que aproveche!